

Rezept

Sauerkirschkonfitüre mit Vanille

Ein Rezept von Sauerkirschkonfitüre mit Vanille, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1,2 kg Sauerkirschen (geputzt gewogen ca. 1 kg) | 500 g Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1) |
| 2 Vanilleschoten | 1 EL Zitronensaft |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Kirschen waschen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen (am besten mit einem Kirschentsteiner). Die Früchte grob hacken, mit dem Gelierzucker in einem großen hohen Topf verrühren und ca. 6 Std. zugedeckt Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.
2. Dann die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Vanille und den Zitronensaft zu den Kirschen geben, die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Die Mischung dabei häufig umrühren.
3. Die Gelierprobe machen. Die Sauerkirschkonfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.